Ufficio d'Igiene di Milano

LE CARNI CONGELATE

devono essere considerate come fresche

o come conservate nei rapporti coll'ispezione sanitaria?

Prof. A. FIORENTINI

MILANO
TIPOGRAFIA DITTA PIETRO AGNELLI
Via Pietro Verri, 16
—
1912

Ufficio d'Igiene di Milano

LE CARNI CONGELATE

devono essere considerate come fresche

o come conservate nei rapporti coll'ispezione sanitaria?

Prof. A. FIORENTINI

MILANO
TIPOGRAFIA DITTA PIETRO AGNELLI
Via Pietro Verri, 16
—
1912

Estratto dal *Giornale della Reale Società Italiana d' Igiene*, 1912

Ecco una questione d'attualità che deve essere al più presto risolta perchè ad essa si connettono speciali servizi sanitari nei rapporti dell'ispezione delle carni. Le carni congelate che provengòno dall'estero (e per ora la maggior parte giungono dall'Argentina), arrivano coi loro regolari certificati di sanità e di origine ai principali porti di sbarco (Genova, Venezia, ecc.), e di là sono internate specialmente nella nostra città, che possiede grandiosi stabilimenti di congelazione.

All'arrivo ai nostri scali, dette carni vengono nuovamente visitate, bollate, prima di essere disposte nei magazzini di conservazione. I magazzini frigoriferi rimangono poi soggetti alla continua vigilanza sanitaria dell'Ufficio d'Igiene, come lo sono tutti gli altri stabilimenti dove si lavorano o raccolgono carni conservate.

Quello che si tratta ora di sapere è se le carni congelate che provengono dai magazzini di conservazione, e che sono dalle ditte importatrici spedite in larga quantità in altre città e comuni, devono essere assoggettate a nuova visita sanitaria, col rilascio, da parte dell'autorità competente del relativo certificato, come è prescritto per le carni fresche, ovvero se possono liberamente circolare nell'interno del Regno, senza visita nè certificato, come si pratica per le carni salate od in altro modo preparate e conservate.

A rigore di logica noi dovremmo considerare le carni congelate quali carni conservate. Il freddo è un eccellente

conservatore, come lo sono il sale, il calore ecc. e la conservazione col freddo si prolunga per anni quando l'impiego di questo mezzo è fatto in modo razionale. Ciò nullameno le opinioni su questo argomento, anche per parte di tecnici competenti, sono tutt'altro che concordi. Non pochi, infatti, vogliono che le carni congelate siano considerate, quando si tratta di spedirle da uno ad altro comune, come carni fresche; e sostengono la loro tesi col ricordare che, mentre il sale ed il calore, che sono i mezzi più usati per la conservazione delle carni, se sono bene impiegati, trasmettono alle carni proprietà tali da renderle resistenti a qualsiasi alterazione per un tempo lunghissimo; l'agente freddo invece, quando viene a diminuire o a cessare, fa sì che le carni si alterino rapidamente, se non sono consumate nel più breve tempo e questo specialmente nella stagione calda. Ad una tale obiezione però noi possiamo rispondere che la stessa sorte subiscono le carni conservate in scatole e preparate coll'impiego del calore. Una scatola di carne anche bene conservata, una volta aperta deve essere presto consumata, perchè l'azione dei microrganismi dell'aria vi produce una rapida decomposizione, come precisamente avviene per le carni sgelate.

Le ragioni vere quindi che ci devono indurre a ritenere le carni congelate *quali carni fresche,* non devono basarsi sulle proprietà più o meno conservative del freddo, le quali sono indiscutibili, bensì su considerazioni di alta importanza economica ed igienica.

Infatti, le carni congelate sono da poco tempo, da noi, usate per la nutrizione della popolazione, e questo è dovuto specialmente al loro basso prezzo, in confronto di quello delle carni fresche, ed anche alla scomparsa di alcuni pregiudizi che prima esistevano fra i consumatori, i quali consideravano le carni congelate come poco nutritive e pochissimo sapide. E la prova che una tale opinione è andata in questi ultimi tempi modificandosi in favore dell'uso delle carni congelate, la si deduce dal fatto che in Milano, in meno di due mesi, furono aperti cinquanta spacci, nei quali si fecero e si fanno ancora buonissimi affari.

Allo scopo però di conservare la fiducia del pubblico per

l'uso di dette carni, ed assicurare a queste. quando sono sgelate, un periodo più lungo di conservazione e proprietà più sapide e nutritive, occorre che l'operazione dello sgelo, venga praticata con speciali norme, in locali adatti. Ed è per questo che l'Ufficio d'Igiene di Milano ha ingiunto alle tre ditte importatrici di preparare locali speciali con adatti ventilatori per un razionale sgelo delle carni, prima che queste abbiano ad essere distribuite negli spacci cittadini.

Se però tutti questi mezzi precauzionali sono di facile attuazione in una grande città, non lo sono affatto nei piccoli Comuni. Infatti le carni che dai grandi magazzini di Milano vengono portate in altri Comuni, sono in istato di completo congelamento; ma per il loro trasporto non si dispongono oggi mezzi che garantiscano una buona conservazione, per cui corrono il rischio, specialmente nella stagione calda, sgelando rapidamente ed in modo irrazionale, di alterarsi o lungo il viaggio od al luogo d'arrivo, per la mancanza di adatte celle refrigeranti, se come abbiamo detto, non sono presto consumate.

Di qui deriva la necessità, e solo per queste importanti ragioni, di considerare le carni congelate come carni fresche, tanto per quello che riguarda la visita di controllo al momento della loro importazione, quanto per quello che riguarda i depositi e le loro spedizioni secondarie da un comune all'altro del Regno, rendendosi indispensabile che, per dette carni, la sorveglianza sanitaria non abbia a cessare dal momento della loro importazione a quello del loro consumo.

Le disposizioni quindi contemplate dall'art. 112 del Regolamento generale 3 febbraio 1901 per le carni fresche, devono essere tassativamente applicate anche per le carni congelate. Una tale applicazione però non può essere fatta senza l'intervento di un ordine delle Autorità Superiori di Sanità, perchè coloro che considerano le carni congelate come conservate, e le ragioni che militano in favore della loro tesi, abbiamo veduto che sono indiscutibili, non sono punto tenuti ad applicare il citato art. 112, perchè esso riguarda le carni fresche, mentre nello stesso regolamento, mancano disposizioni che riguardino il trasporto delle carni conservate e preparate nell'interno del Regno.

Una tale omissione sarebbe stata determinata basandosi sopra un ragionamento, che se è giusto in teoria, i fatti lo dimostrano assolutamente erroneo. Si è detto: ogni Comune del Regno ha l'obbligo di provvedere ad una vigilanza Sanitaria sulle carni macellate, e tale vigilanza, in forza dell'art. 109 del citato Regolamento Generale, deve essere disciplinata da un apposito Regolamento locale d'Igiene. Tutte le carni fresche quindi che provengono da animali macellati in un comune qualsiasi, devono ritenersi soggette a severo controllo sanitario: dunque anche tutte le carni conservate o in altro modo preparate non possono che provenire da animali riconosciuti sani. Di qui l'inutilità di disciplinare con altre disposizioni il trasporto, da un Comune ad un altro, delle carni conservate o preparate. Ma con tale ragionamento, si ammette a priori un fatto che non esiste, cioè che i comuni del Regno tutti, grossi e piccoli, siano in possesso di uno speciale Regolamento locale d'Igiene. Purtroppo i comuni d'Italia che posseggono un tale Regolamento costituiscono ancora una eccezione. Ora essere privi di questo Regolamento, vuol dire che per la maggior parte dei Comuni del Regno, l'applicazione del citato art. 109, nei rapporti sopratutto della ispezione delle carni, è ancora un pio desiderio. Ma qui mi si obbietterà: se le cose stanno in tali termini, che valore hanno i certificati sanitari dei quali si richiede con insistenza il rilascio? Rispondiamo: che essi servono ad incitare le amministrazioni sanitarie provinciali e l'amministrazione centrale perchè i Comuni provvedano all'istituzione di un servizio sanitario regolare, e che serviranno, e questo è importante, ad identificare i veri responsabili, nei casi che si riscontrino alterazioni od adulterazioni, tanto frequenti, nelle derrate alimentari di natura carnea, conservate o preparate, e che oggi, il più delle volte, sfuggono impunemente a qualsiasi responsabilità.

Per giungere ad una conclusione, e basandoci sulle considerazioni sopra esposte, è duopo rilevare che fu un grave errore ed un danno per la salute pubblica che, forse per alti interessi commerciali, siano state soppresse nel Regolamento generale sanitario del 1901, le disposizioni che riguardano la vigilanza sanitaria sui prodotti di origine carnea preparati e conservati. Tali disposizioni figuravano saggiamente nel Regolamento spe-

ciale 3 agosto 1890 (dagli art. 52 al 63). Perchè nel nostro Regno la vigilanza sanitaria sulle derrate alimentari possa bene esplicarsi, urge che tali articoli abbiano ad essere richiamati in vigore, coll'aggiunta anche dell'obbligo della visita e dell'accompagnamento del certificato sanitario, per la circolazione nell'interno del Regno delle derrate d'origine carnea, conservate e preparate, come oggidì è richiesto dalla Svizzera per l'importazione di esse sul suo territorio.

Tale soluzione è la sola che si possa escogitare per garantire il consumatore da frodi e da pericoli, e per assicurare al commercio delle derrate alimentari, che è tanta parte della ricchezza nazionale, quella serietà e quella fiducia che oggi, tanto all'interno che all'estero, causa l'avidità di illecite speculazioni, va pur troppo scemando.